

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR Nº 001/2017

CONTRATO Nº 001/2017 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM AS PARTES ABAIXO QUALIFICADAS:

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31, com endereço na Avenida E, esquina com Avenida J, Rua 52 e Rua 12, Qd. B-29 A, Lt. Único, Sala 216, Jardim Goiás, CEP 74.810-030, Goiânia - GO, organização social gestora do Hospital de Doenças Tropicais - HDT/HAA, Goiânia-GO, em razão do Contrato de Gestão nº 091/2012, firmado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Saúde do Estado de Goiás, neste ato representado, nos termos do Regimento Interno e do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do ISG, aprovados pelo Conselho de Administração, por seu Superintendente Técnico Científico, André Mansur de Carvalho Guanaes Gomes, inscrito no CPF/MF sob o nº 195.644.575-72 e RG sob o nº 0224107593 e Superintendente Financeiro, Terêncio Sant'ana Costa, inscrito no CPF/MF sob o nº 053.180.415-15 e RG sob o nº 0079945244, **CONTRATANTE**, e;

LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 13.530.225/0001-00, com sede na Rua Rubens Guelli, nº 68, sala 403, Itaipara, Salvador – BA, CEP: 41.815-135, neste ato representado por Virgínia Inês Falcon Barbosa, brasileira, solteira, advogada, portadora do RG nº 01.604.854,79 – SSP-BA, inscrita no CPF sob o nº 318.428.105-10, residente e domiciliado na Rua Rio São Pedro, nº 47, apto. 701, Graça, CEP: 40.150-350, Salvador – BA, doravante denominado **CONTRATADO**;

As partes decidem celebrar o presente contrato, em conformidade com o processo administrativo nº 0016/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, como o fornecimento de insumos necessários, incluindo elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições para o Hospital de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad em Goiânia – Goiás;

1.2. Fornecimento de refeições para pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes, funcionários do Hospital de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad (HDT) e/ou a pessoas designadas pela coordenação da UAN. ↘

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1. O presente instrumento tem por objeto inclui o fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão- de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.2. O objeto engloba o fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais clientes definidos pela CONTRATANTE, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela, assim como:

2.2.1. Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.

2.2.2. Serviços para a operacionalização e distribuição de dietas enterais e formulas lácteas.

2.3. A prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.

2.4. A descrição detalhada do objeto será a mesma constante no Termo de Referência deste Processo Administrativo de Serviços nº 0016/2017;


2.5. Os serviços ora contratos serão prestados nas dependências do Hospital de Doenças Tropicais - HDT, sito à Alameda Contorno, nº 3.556, Jardim Bela Vista, Goiânia, Goiás.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.1. O serviço objeto deste Contrato tem prazo de 12 (doze) meses, **a iniciar no dia 09 de fevereiro de 2017**, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, condicionado à vigência do Contrato de Gestão nº 091/2012, celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás,

3.2. O regime de execução do presente contrato será na modalidade de empreitada por preço global.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. Pela execução dos serviços objeto do Contrato, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, o valor mensal estimado de R\$ 407.779,60 (Quatrocentos e sete mil, setecentos e setenta e nove reais e sessenta centavos), sendo que este valor poderá sofrer alterações para mais ou para menos, conforme consumo mensal, tendo como base os valores unitários dispostos abaixo e no anexo V. 

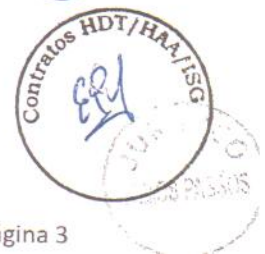
Refeições de Pacientes Adultos – Normal, Branda, Pastosa, Líquida e Outras.		
Unid	Especificações Dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
Unid	Desjejum	R\$ 9,99
Unid	Almoço	R\$ 23,50
Unid	Almoço II	R\$ 14,00
Unid	Lanche	R\$ 9,99
Unid	Jantar	R\$ 23,50
Unid	Jantar II	R\$ 14,00
Unid	Ceia	R\$ 11,00
Lt	Dietas Líquidas(L)	R\$ 28,50

Refeições de Pacientes Crianças Até 12 Anos		
Unid	Especificações Dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
Unid	Desjejum	R\$ 9,99
Unid	Almoço	R\$ 22,00
Unid	Lanche	R\$ 9,99
Unid	Jantar	R\$ 22,00
Unid	Ceia	R\$ 11,00

Refeições de Acompanhantes		
Unid	Especificações Dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
Unid	Desjejum	R\$ 9,99
Unid	Almoço	R\$ 23,50
Unid	Lanche	R\$ 9,99
Unid	Jantar	R\$ 23,50
Unid	Ceia	R\$ 11,00

Funcionários e Colaboradores		
Unid	Especificações Dos Produtos/Serviços	Valor Unitário
Unid	Desjejum	R\$ 9,99
Unid	Almoço	R\$ 23,50
Unid	Lanche	R\$ 9,99
Unid	Jantar	R\$ 23,50

4.2. Já estão incluídos no preço todos os itens necessários à completa e integral execução dos serviços, bem como todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução destes, das responsabilidades e obrigações do CONTRATADO, inclusive, sem a isto se limitar, os seguintes:



(a) Todos os custos referentes aos serviços, equipamentos, utensílios, acessórios, materiais, com todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais, ônus e encargos de qualquer natureza incidentes sobre os serviços;

(b) Despesas e encargos financeiros;

(c) Todos os custos decorrentes de tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o presente Contrato, amortização dos equipamentos, materiais de uso e consumo nas atividades auxiliares, equipamentos de proteção individual (EPI), juros, lucros e riscos, improdutividade dos equipamentos e perdas de qualquer natureza;

(d) Despesas oriundas de marcas, patentes e direitos de propriedade intelectual em geral;

(e) Controle de qualidade, inclusive controle tecnológico.

4.3. A realização de qualquer serviço adicional não previsto neste Contrato somente poderá ser efetivada mediante autorização prévia, escrita e formalizada em aditivo contratual firmado com o CONTRATANTE e sem a qual o referido serviço será considerado como incluso no Preço do Contrato, não sendo fundamento para majoração da remuneração ora pactuada.

4.4. O reajuste de preços será anualmente, acordado e firmado mediante termo aditivo, tomando por base a variação do Índice Geral de preços – IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou, na falta, de acordo com o índice que legalmente vier a lhe substituir, com até 30 dias de antecedência ao termo final do contrato. Condicionado ao contrato entre o Instituto Sócrates Guanaes (ISG) e o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde (SES).

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, contendo o detalhamento dos serviços executados, cumpridas todas as exigências contratuais, através de depósito em conta corrente da contratada, que deverá vir explicitada na Nota Fiscal/Fatura apresentada, desde que seja atendido o especificado nesta cláusula;

5.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo CONTRATANTE e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à CONTRATADA, para retificação das causas de seu indeferimento;

5.3. As notas deverão vir sem rasuras e estar no período de validade de emissão;

- 5.4. As notas fiscais serão encaminhadas via e-mail ou ao seguinte endereço: Avenida E, esquina com Avenida J, Rua 52 e Rua 12, qd. B-29A, It. Único, sala 216, Jardim Goiás, CEP 74.810-030 Goiânia - GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31;
- 5.5. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente acostar junto as Notas Fiscais:
- 5.5.1. Certidão de Regularidade junto ao FGTS;
 - 5.5.2. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
 - 5.5.3. Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Municipal;
 - 5.5.4. Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Estadual;
 - 5.5.5. Certidão Negativa de Débitos junto à Secretaria da Fazenda Federal e INSS;
 - 5.5.6. Relatório das atividades desenvolvidas;
 - 5.5.7. Registro Auxiliar de Notas Fiscais de Serviços – RANFS.
- 5.6. Todos os documentos relativos exigidos contratualmente deverão estar em poder da CONTRATANTE na efetiva entrega da Nota Fiscal, sob pena de não efetivação dos pagamentos;
- 5.7. Qualquer pagamento devido pela CONTRATANTE somente será efetuado mediante apresentação, pela CONTRATADA, de cópias legíveis e sem rasuras dos documentos previstos no item 5.5 e seus subitens, de forma a demonstrar a regularidade do mês anterior, devendo tais documentos vir anexados às faturas;
- 5.8. O não cumprimento das obrigações descritas no “caput” deste item implicará na suspensão imediata do pagamento das faturas, que somente serão processadas após o cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações pendentes;
- 5.9. Caso os documentos discriminados na cláusula 5.5 e subitens não sejam apresentados no prazo de 30 (trinta) dias, a CONTRATANTE se reserva o direito de ingressar em juízo para depositar os valores devidos, sendo retidas nas faturas não recebidas por culpa do inadimplemento da CONTRATADA, o percentual de 20% (vinte por cento) a título de honorários advocatícios;
- 5.10. Caso o CONTRATADO não tenha efetuado quaisquer dos pagamentos de encargos e tributos devidos, a CONTRATANTE se reserva no direito de reter os pagamentos das notas fiscais até que esses compromissos sejam satisfeitos, sem prejuízo de quaisquer medidas legais cabíveis;

5.11. As despesas oriundas do presente estão integralmente vinculadas ao Contrato de Gestão n.º 091/2012, celebrado entre o CONTRATANTE e o Estado de Goiás;

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. São obrigações da empresa contratada:

6.1.1. Cumprir os prazos de execução dos serviços;

6.1.2. Comunicar ao fiscal do Contrato, designado formalmente pelo HDT, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a vigência do contrato;

6.1.3. Executar e conduzir os serviços ora contratados em estrita conformidade com: (i) as disposições deste contrato e termo de referência, (ii) as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação em vigor, e, (iii) as normas legais e regulamentares que lhe couber, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade decorrente do seu não cumprimento;

6.1.4. A **CONTRATADA** se responsabilizará por todos os ônus referentes aos serviços objeto deste contrato, bem como pelos tributos Federal, Estadual e Municipal que por ventura incidam ou a venham a incidir sobre o presente contrato, além dos encargos sociais, trabalhistas e previdenciários;

6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;

6.1.6. A **CONTRATADA** será responsável pelo fornecimento de todo o material, mão de obra e ferramentas necessárias para realização do serviço proposto, bem como de veículos de movimentação e transporte;

6.1.7. Responder pela perfeita execução dos serviços, refazendo, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE** e sob sua inteira responsabilidade e risco, aqueles que estejam em desacordo com o estabelecido pelas PARTES ou que venham a ser considerados, incorretos, ou inadequados pela **CONTRATANTE** e/ou SES, respondendo pelos defeitos verificados;

6.1.8. Não subcontratar quaisquer serviços e/ou obrigações objeto do escopo deste Contrato, sob pena de rescisão do mesmo;

6.1.9. Submeter-se a fiscalização a ser realizada pelo **CONTRATANTE** ou qualquer órgão fiscalizador relativa à prestação dos serviços ora contratados;

6.1.10. Responsabilidade pela supervisão, direção técnica, administrativa e mão-de-obra para execução dos serviços contratados;

6.1.11. Observar o cumprimento de todas as exigências emanadas pelo Poder Público para a regular prestação dos serviços objeto do presente contrato, tais como obtenção de licenças, alvarás, permissões, concessões e todos os demais requisitos legais;

6.1.12. A **CONTRATADA** deverá arcar com o pagamento de eventuais multas ou cominações a que der causa, resguardando a **CONTRATANTE** de qualquer exigência, subsistindo, ainda, caso eventualmente verificado pagamento pela **CONTRATANTE**, direito de regresso e de retenção de faturas para obtenção do respectivo ressarcimento.

6.1.13. O fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão- de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

6.1.14. O fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais clientes definidos pela **CONTRATANTE**, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela, assim como:

- a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.
- b) Serviços para a operacionalização e distribuição de dietas enterais e formulas lácteas.

6.1.15. A prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção;

6.1.16. A **CONTRATADA** deverá dispor de local próprio para produção de refeições localizado nas proximidades do HDT durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com a infraestrutura para o devido transporte, dentro das normas vigentes da Vigilância Sanitária local e apresentar alvará de licença sanitária;

6.1.17. Após o início das atividades a **CONTRATADA** deverá ter disponível, a apresentar a **CONTRATANTE**, Certificado de Vistoria do Veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado;

6.1.18. Instalar linha telefônica e rede de internet na unidade para seu uso, mediante pedido formal à Coordenação da Unidade, sendo vedado o uso de linha telefônica da Unidade Hospitalar para ligações externas;

6.1.19. Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela **CONTRATANTE**, bem como os espaços utilizados pela **CONTRATADA** se mantenham em condições de perfeita

higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra, necessários à execução do serviço contratado;

- 6.1.20.** Restituir à **CONTRATANTE**, os móveis, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem emprestados à **CONTRATADA**, até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações física, elétrica e hidráulica das dependências ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;
- 6.1.21.** Realizar até o último dia do prazo contratual, uma revisão geral dos equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como uma limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços, inclusive nas caixas de gordura;
- 6.1.22.** Disponibilizar e instalar os equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução do Contrato (Anexo III), de forma complementar aos disponibilizados pela **CONTRATANTE**, podendo ser os mesmos retirados no término do contrato. Correndo, de qualquer modo, às expensas exclusivas da **CONTRATADA**;
- 6.1.23.** Manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação;
- 6.1.24.** Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**;
- 6.1.25.** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à **CONTRATANTE** que forem inutilizados por quebra ou extravio;
- 6.1.26.** As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos a serem repostos deverão ter prévia autorização da **CONTRATANTE**;
- 6.1.27.** Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à **CONTRATANTE** por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da **CONTRATANTE**, não sendo permitida a retirada deste(s) equipamento(s) no término do contrato;
- 6.1.28.** Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela **CONTRATADA**, sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos em conjunto com a Coordenação da Unidade ou por pessoa/setor a quem esta expressamente indicar realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à **CONTRATADA**;

6.1.29. O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprovando o serviço prestado, a ser avaliado antes pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da Unidade Hospitalar;

6.1.30. Arcar, integralmente, com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para fogões, fornos e etc., que deverá ser adquirido e mantido pela **CONTRATADA**;

6.1.31. Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução;

6.1.32. A **CONTRATADA** deverá manter um quantitativo mínimo de funcionários, conforme especificado abaixo:

a) Quadro no HDT:

FUNÇÃO/ CARGO	QUANTIDADE POR TURNO	TOTAL
Nutricionistas	1 diarista	1
Técnico em nutrição	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Copeiras para referatório	3 diurnos e 1 noturno em escala 12/36 h	8
Copeiras para pacientes	3 diurnos em escala 12/36 h	6
Copeiras para cafeteria e cozinha de apoio	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Lactarista	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Auxiliar operacional	2 diaristas e 1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	6
Faturista	1 diarista	1
TOTAL		34

b) Quadro na área de produção:

FUNÇÃO/ CARGO	QUANTIDADE POR TURNO	TOTAL
Nutricionistas	1 diarista	1
Técnico em nutrição	1 diurno em escala 12/36 h	2
Cozinha Geral	2 diaristas	2
Cozinha da dieta	2 diaristas	2
Auxiliar de cozinha geral	2 diurnos em escala 12/36 h	4
Auxiliar de cozinha dieta	2 diurnos em escala 12/36 h	4
Açougue	1 diarista	1
Estoque	1 diarista	1
Conferente	1 diarista	1
ASG	3 diaristas e 2 noturnos em escala 12/36 h	7
Auxiliar de cozinha noturno	2 em escala 12/36 h	2
TOTAL		29

Obs.: Não estão previstos neste quadro substitutos de férias e/ou folgas, nem quantidade de motoristas necessários para o transporte das refeições.

- 6.1.33. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Unidade Hospitalar, seus colaboradores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não transfere à **CONTRATANTE** a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do Contrato;
- 6.1.34. Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS;
- 6.1.35. Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de acordo com o Sindicato da categoria, ficando tais encargos por conta da **CONTRATADA** conforme a legislação em vigor;
- 6.1.36. A **CONTRATADA** deverá adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas;
- 6.1.37. A **CONTRATADA** deverá manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- 6.1.38. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar à Coordenação da UAN a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da efetiva apresentação ao serviço, ocorrendo o mesmo quando da eventual substituição, mantendo a referida relação sempre atualizada;
- 6.1.39. Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação feita pela UAN da Unidade, seu funcionário, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inconveniente ou incompatível em relação ao exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- 6.1.40. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- 6.1.41. Garantir o atendimento da adequada segurança biossanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para a distribuição e manipulação dos alimentos, devido à indisponibilidade local de sanitários privativos da UAN. Desta forma, aos funcionários envolvidos na distribuição de refeições, fórmulas lácteas e enterais, é vedado exercerem funções de pré-preparo, preparo cocção e/ou porcionamento de alimentos. Da mesma forma, aos funcionários envolvidos na

manipulação de alimentos das áreas de lactário, enteral e copa de porcionamento, é vedada a sua circulação pelas alas de internação e ambulatório;

6.1.42. Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista e técnicos em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional (CRN1) bem como manter quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões definidos pela UAN;

6.1.43. A **CONTRATADA** deverá manter um quantitativo suficiente de funcionários, para o adequado desempenho dos serviços na Unidade de Produção de refeições, atendendo a legislação vigente.

6.1.44. As escalas a serem adotadas, com o número de funcionários em cada horário/turno, deverão obedecer à especificidade e rotina da Unidade Hospitalar, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de 30 (trinta) minutos;

6.1.45. Orientar os funcionários quanto ao silêncio necessário no ambiente hospitalar, visando reduzir ao máximo os níveis de ruído;

6.1.46. Remeter mensalmente à Coordenação da UAN, as escalas de trabalho de todos os empregados, especificando lotação, função e respectivos horários;

6.1.47. A **CONTRATADA** deverá manter no hospital arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria nº. 3124 de 8 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

6.1.48. A **CONTRATADA** deverá identificar um (a) coordenador (a) responsável com atribuições e autoridade suficiente para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados;

6.1.49. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao **CONTRATANTE**;

6.1.50. A **CONTRATADA** deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

6.1.51. A **CONTRATADA** deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética do **CONTRATANTE**;

6.1.52. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo **CONTRATANTE** e legislação específica, quando do acesso às suas dependências, sendo obrigatório o treinamento prévio em biossegurança pelo SCIH da Unidade, imediato à contratação do funcionário que for executar qualquer tarefa da Unidade;

6.1.53. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos funcionários que tem contato direto com os pacientes, conforme orientação do SCIH da Unidade, como máscaras especiais, óculos de proteção e outros necessários;

6.1.54. A fim de evitar possíveis dúvidas na interpretação de termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

6.1.54.1. DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.

6.1.54.2. DIETA NORMAL: Aquela sem restrições alimentares.

6.1.54.3. DIETA BRANDA, PASTOSA, LÍQUIDA PASTOSA, LÍQUIDA COMPLETA E LÍQUIDA RESTRITA: Aquelas modificadas basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos princípios nutricionais.

6.1.54.4. DIETA DE RESTRIÇÃO: Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.

6.1.54.5. DIETA DE ACRÉSCIMO: Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

6.1.54.6. ALIMENTAÇÃO ESPECIAL: Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes em uso de dietas adaptadas a estados biológicos e patológicos especiais ou outros estados atípicos.

6.1.54.7. ENTERAL: Compreende a dieta quimicamente definida, industrializada, administrada através de sonda. 

6.1.54.8. DIETA INFANTIL: Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes de até 12 anos.

6.1.54.9. REFEIÇÃO: Qualquer fração de ração (ração = soma das refeições de qualquer tipo de dieta servida em 24 horas).

6.1.54.10. DESJEJUM: Pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum.

6.1.54.11. COLAÇÃO: Pequena refeição entre o desjejum e o almoço.

6.1.54.12. LANCHE: Pequena refeição entre o almoço e o jantar.

6.1.54.13. ALMOÇO E JANTAR: refeições principais ou grandes refeições.

6.1.54.14. ALMOÇO II E JANTAR II: substituições do almoço ou jantar, compostas por sopa, torrada ou pão e sobremesa da dieta do paciente;

6.1.54.15. CEIA: Pequena refeição após o jantar.

6.1.54.16. CARDÁPIO: É a tradução, em termo de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições.

6.1.54.17. SND: Seção de Nutrição e Dietética.

6.1.54.18. UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição.

6.1.54.19. APPCC: Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle.

6.1.54.20. SCIH: Serviço de Controle de Infecção Hospitalar.

6.1.54.21. UTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS: São alimentos "in natura" ou preparações constantes no "Anexo II" (itens 01 ao 23), que atenderão os seguintes casos:

1 – Composição das dietas líquidas, (inclusive sondas), semi-líquidas e dietas para lactentes;

2 – Composição das dietas de acréscimo;

3 – Leite ou suco para medicação;



4 – Composição das refeições: itens do cardápio quando as refeições não forem servidas completas, seja para pacientes, acompanhantes ou colaboradores;

5 – Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas pelo Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar.

6.1.55. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas definidas no Padrão de Refeições descrito no Anexo I;

6.1.56. Fornecer, mediante autorização previa da coordenação da UAN, alimentos ou refeições em locais estipulados, a exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo (adulto e pediátrico) Central de Material e Esterilização, em reuniões, diretorias, lavanderia, quando necessário;

6.1.57. Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados à UAN com 30 (trinta) dias de antecedência para apreciação junto à coordenação do SND local. Pequenas e eventuais mudanças solicitadas pela UAN deverão ser comunicadas com período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições e serão realizadas em consenso com a **CONTRATADA**;

6.1.58. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversário da Unidade, etc.) observando as características de atendimento, sem custos adicionais;

6.1.59. Elaborar fichas técnicas das preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquidas até normais), e das dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal (com e sem diálise), hipo e hipercalêmica, hipossódica, hipolipídica, hiperproteica e hiperproteica/hipercalórica. O cálculo dos macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro deverão ser calculados pela equipe de nutricionistas assistenciais do HDT, com base nas fichas técnicas.

6.1.60. Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela, afixado em local visível, nas dependências da **CONTRATANTE**;

6.1.61. A **CONTRATADA** não poderá aproveitar sobras de alimentos, respeitando a legislação em vigor;

6.1.62. Coletar diariamente amostras de todas as preparações em quantidades suficientes em sacos próprios e identificados, que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72

(setenta e duas) horas em freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;

6.1.63. Fornecer alimentos in natura ou preparados, previstos na lista de Outras Refeições ou Alimentos discriminados no II, quando solicitados e autorizados pela UAN do HDT;

6.1.64. Providenciar amostras das refeições elaboradas, às nutricionistas da UAN, para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo;

6.1.65. Para fins de atendimento poderá ser servida como meia refeição:

a) Quando fornecido ao paciente até três preparações que fazem parte do cardápio do dia, nas grandes refeições (almoço e ou jantar), por exemplo: arroz, carne e salada, nos per capita mencionados no Anexo I (Padrão de Refeições);

b) Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item;

c) Quando for fornecido o Almoço II e o Jantar II – casos em que o paciente com dieta normal, branda ou pastosa deseja sopa em substituição à refeição, acompanhada de pão (ou torrada), mais sobremesa da dieta;

6.1.66. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela Coordenação da UAN;

6.1.67. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da **CONTRATANTE**, onde serão avaliados e repassados os custos adicionais para a **CONTRATANTE** do fornecimento em questão;

6.1.68. Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

6.1.69. Elaborar e implementar, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBPF), o APPCC com os respectivos fluxogramas, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93 do Ministério da Saúde e Resolução – RDC ANVISA n.º 216/04, específico da Unidade, em comum acordo com o Serviço de Nutrição do Contratante;

6.1.70. Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pela equipe de Nutricionistas assistenciais e SCIH da **CONTRATANTE**;

6.1.71. Os colaboradores portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da Coordenação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a **CONTRATANTE**;

6.1.72. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;

6.1.73. Responsabilizar-se pela reposição de papel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda a UAN utilizando produtos de higiene de linha institucional adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes e sanitizantes, de forma a se obter a higienização de alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectiva registro de Vigilância Sanitária;

6.1.74. Todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço será de responsabilidade da **CONTRATADA**;

6.1.75. Retirar do local dos serviços, sempre que necessário, os resíduos resultantes de suas atividades, acondicionando-os em sacos plásticos próprios para este fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente e pelo PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde – do CS;

6.1.76. Remover, sempre que necessário, o lixo das áreas das UAN, (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.);

6.1.77. O lixo úmido das diversas dependências do Setor deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada;

6.1.78. Cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme padronização interna:



HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

Refeição	Pacientes	Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	07h00min às 07h30minh	07h00min às 07h30minh	06h00min às 07h30minh
Colação	09h00min às 09h30minh		
Almoço	11h30min às 12h00minh	11h30min às 12h00minh	11h30min às 13h00minh
Lanche	14h30min às 15h00minh		15h30min às 16h30minh
Jantar	17h00min às 17h30minh	17h00min às 17h30minh	21h00min às 22h00minh
Ceia	20h00min às 20h30minh		02h30min às 03h30minh

a) A colação será fornecida somente aos pacientes com dietas líquidas (líquida restrita, líquida completa e líquida pastosa) e pacientes com esquemas especiais definidos pelos nutricionistas assistenciais.

b) Os acompanhantes gestantes, nutrízes, diabéticos ou soropositivos ao HIV terão o lanche e a ceia liberados no mapa, após a autorização pelo nutricionista ou técnico/auxiliar de nutrição do serviço de nutrição da Contratante.

c) Os **SERVIDORES/COLABORADORES** portadores de patologias ou com restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, após avaliação da possibilidade de atendimento da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.

6.1.79. A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas em ABS compactas, com pelo menos 05 (cinco) divisórias e sopeiras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres deverão ser de inox (garfo, colher e faca), salvo para pacientes/acompanhantes em isolamento e outros, onde o (a) nutricionista assistencial do HDT especificar;

6.1.80. Fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços, com copos com tampa de 300 ml para sucos, leite e chás; de 100ml para sobremesas; de 250ml para frutas, e de copos sem tampa de 200ml e de 50ml para água e porções de alimentos especiais, respectivamente. Marmitas de alumínio ou isopor com 3 divisórias com capacidade de 1000g e marmitas de 500ml de isopor para sopa, mingaus, etc., com tampa. Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente. É proibida a reutilização de qualquer material descartável;

6.1.81. Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos transparentes nas seguintes medidas: talheres: (5x23cm) bolachas (10x30cm), pães e frutas (15x30cm). As frutas

porcionadas devem ser embaladas em pratos descartáveis vedados com filme plástico e com talheres apropriados;

6.1.82. Responsabilizar-se por todas as ações do lactário;

6.1.83. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físico-químicas comprovadas, farináceos (amido de milho, farinha para mucilagem à base de milho, farinha para mucilagem à base de arroz, farinha com vitaminas à base de amido de milho com sabores chocolate, morango e baunilha, alimento nutritivo lácteo com vitaminas, cereal matinal composto de aveia, trigo e cevada com vitaminas, amido de milho com farinha de arroz), achocolatados em pó e outros;

6.1.84. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas não lácteas – suco natural de frutas, sucos concentrados naturais de polpa ou de garrafa. Não serão admitidos refrescos artificiais em hipótese alguma;

6.1.85. Fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 0,5L (meio litro) ou de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis;

6.1.86. Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores fornecer água filtrada e gelada em garrafões térmicos exclusivos para este fim;

6.1.87. As preparações quentes devem ser mantidas aquecidas durante todo o horário de distribuição no refeitório, por meio de rechauds ou balcões térmicos e as preparações frias como saladas e sobremesas em condições de resfriamento compatíveis com as normas de APPCC;

6.1.88. A **CONTRATADA** deverá dispor de utensílios como copos, xícaras, pratos e talheres, em quantidade duas vezes equivalente à demanda;

6.1.89. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada até os locais de expurgo ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar do HDT (SCIH);

6.1.90. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos **NÃO** podem exercer serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos;

6.1.91. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

6.1.92. Atender às normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde para a Unidade de produção de dietas enterais e mamadeiras;

- 6.1.93. Todas lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados;
- 6.1.94. Assegurar que seus profissionais utilizem obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação;
- 6.1.95. Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos e fórmulas infantis necessários para atender a demanda;
- 6.1.96. Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição das nutricionistas da UAN da Unidade Hospitalar, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;
- 6.1.97. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, (autoclaváveis), de acordo com as especificações estabelecidas pela UAN do HDT;
- 6.1.98. Manter quantidades suficientes de mamadeiras, acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar;
- 6.1.99. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do HDT;
- 6.1.100. Estabelecer o controle microbiológico sistemático (culturas qualitativas e quantitativas) das fórmulas lácteas e enterais, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, com envio obrigatório dos resultados ao SCIH e UAN do HDT;
- 6.1.101. A **CONTRATADA** deverá colaborar com as medidas de redução do consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da **CONTRATADA**;
- 6.1.102. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- 6.1.103. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:
- 6.1.104. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando sobre atitudes preventivas;

6.1.105. Orientar o funcionário para que não mantenha a torneira aberta desnecessariamente enquanto realiza outra atividade, ou interrompe o serviço, por algum motivo;

6.1.106. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

6.1.107. A **CONTRATADA** deverá minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual 12.047, de 12-09-2005;

6.1.108. Não transferir ou subcontratar os serviços que compõem o objeto principal deste contrato no todo ou em partes, sem anuência da **CONTRATANTE**;

6.1.109. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a **CONTRATANTE** do resultado das inspeções (enviar cópia dos relatórios à Direção e à UAN);

6.1.110. Comunicar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

6.1.111. Manter planos alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, queima de equipamentos, greve, reforma, desinsetização ou outras, assegurando a continuidade dos serviços;

6.1.112. Realizar para fins de pagamento, o controle das refeições consumidas em comum acordo com a **CONTRATANTE**, objeto deste contrato e encaminhar, após a conferência e aprovação das quantidades consumidas, as notas fiscais e faturas referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela **CONTRATANTE**;

6.1.113. Quando próximo ao término do contrato com o ISG, a nova **CONTRATADA** terá livre acesso à UAN, objetivando facilitar a transição e evitar transtornos aos clientes;

6.1.114. Adequar e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem não-conformidades resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados. Toda e qualquer penalidade poderá ser aplicada e/ou cobrada mediante processo administrativo instaurado e que seja comprovado esta não-conformidade;

6.1.115. A **CONTRATADA** deverá apresentar Alvarás Sanitários da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.370/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;

6.1.116. A **CONTRATADA** deverá apresentar Atestado de CAPACIDADE TÉCNICA expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa tenha fornecido o produto de forma adequada com o estabelecido contratualmente e compatível em características e quantidades com as do objeto do contrato pelo período mínimo de um (1) ano de experiência de fornecimento de refeições a hospital (is). O atestado deverá conter: prazo contratual com datas de início e término; local da prestação de serviços, natureza da prestação de serviços, quantidade de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato bem como a média diária de refeições;

6.1.117. A **CONTRATADA** deverá apresentar Registro ou inscrição ativa na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição;

6.1.118. A **CONTRATADA** deverá apresentar Comprovante de possuir em seu quadro permanente profissionais de nível superior em nutrição inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª Região;

6.1.119. A **CONTRATADA** deverá apresentar Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos referente ao local de prestação de serviços ao qual se refere o Atestado de Capacidade Técnica;

6.1.120. ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES:

REFEIÇÃO	PACIENTES ADULTOS	CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIO
DESJEJUM	1550	200	1450	2500
ALMOÇO	1450	200	1500	4500
ALMOÇO II	150	-	-	-
LANCHE	1550	200	90	1500
JANTAR	1350	200	1400	1500
JANTAR II	210	-	-	-
CEIA	1550	200	80	-
DIETAS LÍQUIDAS(L)	300	-	-	-

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Efetuar, de forma tempestiva, ao CONTRATADO os pagamentos que lhe forem devidos em decorrência da correta execução, por esta, dos serviços contratados, conforme previsto neste instrumento;

7.1.2. Zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais;

7.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA com relação ao objeto deste Contrato;

7.1.4. Fiscalizar e orientar quanto às medidas necessárias de biossegurança para garantir a eficiência e eficácia no serviço prestado buscando a excelência na execução das atividades em todo o processo;

7.1.5. Exercer a fiscalização da execução do objeto, através de representante da Administração que será designado pela Diretoria do hospital;

7.1.6. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato;

7.1.7. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis;

7.1.8. A fiscalização não eximirá ou reduzirá as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

7.1.9. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA apenas áreas para porcionamento de refeições para pacientes e acompanhantes, para preparar os líquidos das pequenas refeições (desjejum, colação, lanches e ceia) como chás, café, sucos e leite e, para distribuição de refeições aos servidores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, conforme relacionado no Anexo IV, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação.

7.1.10. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade Hospitalar.

7.1.11. Fornecer diariamente, considerando as rotinas já existentes na UAN, listagem com nomes de servidores e outros, autorizados a receberem refeição, bem como colaborar na execução do mapa de pacientes internados; constando o quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar a confecção e a distribuição.

7.1.12. Fica a cargo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da Unidade Hospitalar, a supervisão dos respectivos mapas diários de dietas.

7.1.13. Fornecer fórmulas infantis industrializadas, produtos enterais, suplementos, módulos nutricionais e correlatos para que a CONTRATADA proceda à manipulação e/ou distribuição.

7.1.14. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

7.1.15. A UAN da Unidade Hospitalar terá um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, para promover as modificações pertinentes.

7.1.16. Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de duas horas, as modificações extras no cardápio para atendimento individualizado do paciente.

7.1.17. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições previstas, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

7.1.18. Controlar as OUTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS em formulário próprio conforme rotina da Unidade;

7.1.19. Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências dos serviços. A UAN tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou não satisfatório;

7.1.20. Notificar a empresa CONTRATADA por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;

7.1.21. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;

7.1.22. Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela CONTRATADA aos pacientes e servidores em formulários próprios;

7.1.23. Fica a cargo da CONTRATANTE a avaliação do controle de qualidade CONTRATADA bem como as conclusões obtidas dessa avaliação, obedecendo ao CHEK LIST da Vigilância Sanitária – RDC 275 ou a que estiver em vigor. Esta avaliação será feita semestralmente, a partir da vigência do contrato, ou sempre que solicitado;

7.1.24. A coordenadora da UAN será responsável por receber, conferir, aprovar e atestar as faturas de prestação dos serviços, encaminhando-as para a liberação do pagamento, em conjunto com a diretoria administrativa do HDT;

7.1.25. A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, para avaliação dos serviços;

7.1.26. Relacionar móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição da CONTRATADA, com ciência da mesma, para possíveis reparos ou restituições que se fizerem necessárias em casos de perda ou danos, salvo o desgaste natural do tempo de uso;

7.1.27. Anexar à fatura mensal a ser arquivada no HDT, cópia das contas de energia e água a serem descontados quando houver produção local de refeições;

CLÁUSULA OITAVA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

8.1. O CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o Contrato, de imediato, sem prejuízo de pleitear por perdas e danos, bem como aplicação de penalidades, mediante simples notificação por escrito, nas seguintes hipóteses:

8.1.1. O não cumprimento das obrigações previstas neste Contrato;

8.1.2. Cumprimento irregular das obrigações contratuais pelo CONTRATADO e sua não correção dentro do período de 02 (dois) dias da comunicação da irregularidade pelo CONTRATANTE;

8.1.3. Paralisação dos serviços sem justa causa e sem prévia comunicação;

8.1.4. Desatendimento das determinações do CONTRATANTE, da Secretaria de Estado da Saúde, ou de qualquer outra autoridade;

8.1.5. Dissolução, falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial do CONTRATADO;

8.1.6. Alteração do objeto social do CONTRATADO que a impeça de executar os serviços objeto deste Contrato.

8.2. A extinção do Contrato de Gestão n.º 091/2012 celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás, enseja a imediata rescisão do presente contrato, sem qualquer necessidade de notificação prévia, nem qualquer direito à indenização de qualquer espécie, sobretudo por perdas e danos;

8.3. As partes poderão rescindir unilateralmente este contrato, sem justo motivo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. Sem prejuízo do quanto exposto na Cláusula Oitava, nem da responsabilização pelo pagamento de indenização por perdas e danos sofridos pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA incorrerá no pagamento das seguintes multas:

9.1.1. Por qualquer descumprimento ou cumprimento irregular de quaisquer obrigações, multa de 2% do valor total do contrato; e

9.1.2. Pelo atraso no cumprimento das obrigações previstas neste Contrato, multa de 2% do valor total do contrato.

9.2. A mera aplicação de multa não gerará a extinção deste Contrato;

9.3. Fica ajustado que comete Infração administrativa a CONTRATADA que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

9.4. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa, conforme descrito nos itens 9.1.1 e 9.1.2;
- c) multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do valor total contratado, em caso de reincidência, o que poderá ensejar a rescisão contratual;

9.5. Em caso de inexecução parcial, por quaisquer outras condutas não elencadas, constantes em Termo de Referência, e devidamente avaliadas pelo fiscal do contrato, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

9.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;

9.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena;

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

10.1. Para atender os compromissos decorrentes deste Contrato, os recursos são provenientes do Contrato de Gestão nº 091/2012, celebrado entre o CONTRATANTE e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CONTROLE DE QUALIDADE E DO FISCAL DE CONTRATO

11.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato;

11.2. A CONTRATADA obriga-se a iniciar qualquer correção exigida pela fiscalização do CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da exigência, correndo por exclusiva conta da CONTRATADA as despesas decorrentes;

11.3. À fiscalização do CONTRATANTE é assegurado o direito de ordenar a suspensão do serviço, no caso de não ser atendida dentro das 24 (vinte e quatro) horas ajustadas no subitem anterior, a contar da entrega da notificação correspondente, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita a CONTRATADA e sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

11.4. A presença da fiscalização do CONTRATANTE não diminui ou exclui qualquer obrigação/responsabilidade da CONTRATADA.

11.5. Fica indicado com o fiscal do presente contrato, Sr(a) Sanzia Francisca Ferraz, CPF sob o nº 779.369.901-78, Coordenadora Geral da Seção de Nutrição e Dietética/HDT.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

12.1. A CONTRATADA obriga-se pelo presente a manter em sigilo toda e qualquer informação confidencial, não podendo divulgá-las, cedê-las, doá-las, repassá-las, vendê-las, reproduzi-las por quaisquer meios, ou transferi-las, a qualquer título, em qualquer tempo e circunstância, ainda que após a rescisão deste contrato, tampouco usá-las, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, colaboradores e/ou prepostos faça uso destas para finalidade diversa da ora ajustada, salvo mediante autorização expressa, sob pena de multa de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), sem prejuízo das indenizações cabíveis.

12.2. A expressão Informação Confidencial para fins do presente Contrato significará toda e qualquer informação revelada, transmitida ou comunicada (verbalmente, por escrito, em linguagem de máquina, texto, desenhos, fotografias, gráficos, projetos, teses, estudos, anotações, análises, compilações, documentos físicos ou digitais ou qualquer outra forma), entre as PARTES.

12.3. As partes tomarão todas as providências possíveis para minimizar o risco de revelação ou fuga de Informações Confidenciais recebidas, cedidas ou compartilhadas entre si, certificando-se de que somente pessoas cujas funções exijam a posse de Informações Confidenciais tenham acesso a elas na estrita medida de tal necessidade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Este Contrato é regulado pelas Leis Federais nº 10.406/2002, 8.666/1993 e pela Lei Estadual nº 6.043/2011, devendo estas ser consultadas nos casos omissos deste Contrato;

13.2. Todas as cláusulas previstas neste Contrato estão de acordo e devem ser cumpridas em conformidade com o Termo de Referência, o qual faz parte integrante deste contrato;

13.3. Visando a continuidade da prestação adequada dos serviços ora contratados, fica facultada à Secretaria de Estado da Saúde de Goiás a sub-rogação de todos os direitos e obrigações da CONTRATANTE, decorrentes do presente contrato e eventuais aditivos firmados entre as Partes, caso ocorra à extinção do Contrato de Gestão nº 091/2012, por qualquer motivo que a enseje.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1. As partes elegem o foro da Comarca de Goiânia/GO para dirimir quaisquer conflitos oriundos deste Contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, assinam as Partes o presente instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Goiânia/GO, 09 de Fevereiro de 2017.



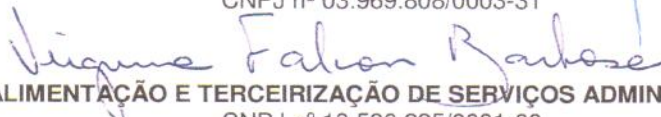
André Mansur de Carvalho Guanaes Gomes



Terêncio Sant'ana Costa

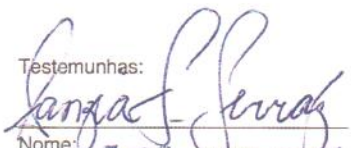
INSTITUTO SÓCRATES GUANAES – ISG

CNPJ nº 03.969.808/0003-31

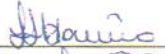


LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA
CNPJ nº 13.530.225/0001-00
Virgínia Inês Falcon Barbosa
CPF nº 318.428.105-10

Testemunhas:

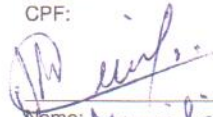


Nome: Maria F. Ferraz
CPF: 779.369.901-78



Nome: Eritonja Barbosa D. Correia
CPF: 921.243.035-49

Nome:
CPF:



Nome: Muriel dos Santos Barreto de Jesus
CPF: 945.116.085-04

ANEXO II - OUTRAS REFEIÇÕES E ALIMENTOS

ANEXO II - 1

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - DIETA NORMAL

PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES DE PACIENTES

PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES				DESJEJUM	LANCHE	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE			
I	Café	mL	50	50	-	
II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250	
	ou coalhada ou iogurte	mL	250	250	250	
	ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250	
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250	250	
III	Pão torrada	g	50	50	50	
	ou biscoito/bolachas/peta	g	50	50	50	
	ou quitandas diversas	porção	01	01	01	
	ou canjica ou arroz doce	porção	-	01	01	
IV	Fruta	porção	01	01	-	
V	Margarina/manteiga	g	10	10	10	

OBS:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Para pacientes com dietas especiais (laxativas, diabetes) poderá ser solicitado pão integral.
- Acompanhantes têm direito ao desjejum. ↵

ANEXO II – 2
**DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES DE
PACIENTES – DIETA NORMAL**
GRANDES REFEIÇÕES

1. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I	ALMOÇO II
			JANTAR I	JANTAR II
I	Entrada: Vegetais A, B, e / ou C em saladas	g	100	Sopa - 400 ml
II	Arroz	g	200	-
III	Feijão	g	100	-
IV	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	120	-
			180	
	ou aves, s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120	-
			180	
	ou peixes: filé	g	120	-
	postas		180	
	ou fígado	g	120	-
	ou pernil	g	120	-
	ou ovos (opção)	un	02	-
	V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	100
ou farofa		g	50	-
ou macarrão/polenta/massas		g	100	-
VI	Sobremesas: fruta	porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	g	50	50
	ou doce em compota	g	80	80
	ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	g	100	100

OBS:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B.
- Quando a preparação protéica for fígado/peixe/carne suína deverão ser servidos como opção carne moída, ovo ou omelete.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

- O almoço II e jantar II serão opção ao paciente com qualquer tipo de dieta se o mesmo preferir sopa.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento. B

B

Q



ANEXO II – 3

DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL /BRANDA /PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	LANCHE	
			QUANTIDADE	
I	Café (com ou sem açúcar)	ml	50	-
II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	ml	250	250
	ou Chá (com ou sem açúcar)	ml	250	250
	ou Suco de frutas (com ou sem açúcar)		250	250
III	Pão sem sal/pão doce/pão mandi/rosca/ pão integral	g	50	50
	ou bolacha de água/bolacha doce/pela sem sal	g	50	50
	ou torradas sem sal	g	50	50
	ou quitanda (bolo, nhoque, quebrador, rosca...)	porção	01	01
IV	Margarina light (sem sal)	g	10	10
	ou geléia de frutas (dietéticas ou não)	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição. ↘

ANEXO II - 4

DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

GRANDES REFEIÇÕES

2. GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO I	ALMOÇO II
			JANTAR I	JANTAR II
I	Entrada: Vegetais A, B, e/ ou C em saladas	g	100	Sopa: 400 ml
II	Arroz	g	200	-
III	Feijão	g	100	-
IV	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	120	-
			180	
	ou aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120	
			180	
	ou peixes: filé	g	120	-
	postas		180	
	ou fígado	g	120	-
	ou pernil	g	120	-
	ou ovos (opcão)	un	02	
V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	100	Pão/torrada: 50g
	ou farofa	g	50	-
	ou macarrão/polenta/massas	g	100	-
VI	Sobremesas: fruta	porção	01	01
	ou doce em pasta ou tablete	g	50	50
	ou doce em compota	g	80	80
	ou gelatina, flan, sorvete de frutas	g	100	100

OBS:

- O almoço II e jantar II serão opção ao paciente com qualquer tipo de dieta que preferir sopa.
- O nutricionista deverá definir se vai sachê de sal (1g) ou se prefere alguma preparação com sal.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.

ANEXO II – 5
DIETA HIPOGLICÍDICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/BRANDA/PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE	CEIA
II	Café (sem açúcar)	ml	50	
	Leite puro ou com café sem açúcar	ml	250	250
	ou suco natural de frutas (sem açúcar)	ml	250	250
III	ou chá sem açúcar	ml	250	250
	Pão de sal comum ou integral	g	25	25
	ou biscoito/bolachas salgada comum ou integral	g	25	25
	ou torrada comum ou integral	g	30	30
	ou quitandas permitidas	porção	01	01
IV	ou farináceos integrais	%	07	07
	Margarina/manteiga	g	10	10
	ou geleia de frutas dietética	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS.:

- Deverá ser usado adoçante artificial à base de Stévia/Sucralose em substituição ao açúcar.
- O café deverá ser servido separado.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Caso o paciente necessite de colação, o nutricionista responsável fará a requisição.

ANEXO II - 6

DIETA HIPOGLICÍDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA

GRANDES REFEIÇÕES

3. GRANDES REFEIÇÕES				ALMOÇO I	ALMOÇO II
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	JANTAR I		JANTAR II
			QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml	
I	Entrada : Vegetais A, em Saladas	g	100	-	-
II	Carnes: bovina sem osso /com osso	g	120	-	-
		180	-	-	
	Ou aves: sem osso/com osso (coxa, sobrecoxa)	g	120	-	-
		180	-	-	
	Ou peixes, file	g	120	-	-
		Posta	180	-	-
III	Arroz	g	60	-	-
IV	Massas ou polenta ou vegetal C	g	30	-	-
V	Feijão	g	80	-	-
VI	Vegetais B legumes cozidos, em purês ou suflês	g	100	-	-
	Frutas	porção	01	-	01
	ou sobremesa dietética (gelatina, flan ou pudim)	g	100	-	100

OBS:

- Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (exemplo) saladas mistas ou sopas, desde que os quantitativos sejam observados, não ocorrendo alteração do preço da refeição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento.

ANEXO II - 7
DIETA HIPOPROTEICA
CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	CEIA
			LANCHE	
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	
II	Leite ou derivados	mL	150	150
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	250
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	250
III	Pão	g	50	50
	ou bolacha/biscoitos diversos/peta	g	50	50
	ou quitandas permitidas	porção	01	01
	ou torrada	g	50	50
IV	Margarina/manteiga	g	10	10
V	Fruta	porção	01	-

OBS:

- O leite poderá ser substituído por derivado conforme equivalência proteica e será oferecido 1 vez ao dia. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 25 gramas.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição. ↘




ANEXO II - 8

DIETA HIPOPROTEICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

GRANDES REFEIÇÕES

4. GRANDES REFEIÇÕES				ALMOÇO	ALMOÇO II
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA	JANTAR	JANTAR II
I	Entrada: Vegetais A/B/C em saladas	g	100		
II	Arroz	g	150		
III	Feijão	g	40		
IV	Carne bovina: s/ osso, c/ osso	g	60		
			90		
	ou aves: s/ osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	60		
			90		
	ou peixes: file	g	60		
	ou Posto		90		
	ou fígado	g	60		
	ou pequi	g	60		
V	ou ovo	und	01		
	Guarnições: Vegetais A/B/C	g	100		
	ou polenta sem leite	g	100		
VI	ou macarrão sem ovos	g	100		Pão torrada 50g
	Sobremesa: fruta	porção	01		01
VII	ou doce pastoso de fruta	g	50		50
	ou doce de frutas em compota	g	80		100
	ou gelatina/flan	g	100		100

OBS.:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.

ANEXO II - 9

DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES				DESJEJUM	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA		
			LANCHE		
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	-
II	Leite desnatado ou derivado (com ou sem açúcar)	mL	250	-	250
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	-	250
	ou suco de frutas (com ou sem açúcar)	mL	250	-	250
III	Pão branco /pão integral	g	50	-	-
	ou biscoito/bolacha doce/integral	g	50	-	50
	ou torrada	g	50	-	50
	ou quitandas permitidas	porção	01	-	01
	ou farináceos para mingau	%	05 a 07	-	05 a 07
IV	Fruta	porção	01	-	-
V	Margarina light ou geléia de fruta	g	10	-	10

OBS:

- Bolacha doce: maisena ou maria ou tipo rosquinha de coco.
- Geléia deverá ser servida ao paciente conforme aceitação.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

ANEXO II - 10

DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIAS: NORMAL / BRANDA / PASTOSA

GRANDES REFEIÇÕES

5. GRANDES REFEIÇÕES				ALMOÇO I	ALMOÇO II
N.º DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	JANTAR I		
			QUANTIDADE PREPARADA	Sopa: 400 ml	JANTAR II
I	Entrada : Vegetais A,B, e / ou C saladas	g	100	-	-
II	Arroz	g	200	-	-
III	Feijão	g	100	-	-
IV	Carne bovina magra sem osso, com osso	g	120	-	-
	ou aves sem pele: s/ osso, c/ osso (peito, coxa , sobrecoxa)	g	120	-	-
			180		
	ou peixes: file	g	120	-	-
	ou posta		180		
	ou fígado	g	120	-	-
V	ou ovos	und	02	-	-
	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	100	-	Pão/torrada: 50g
	ou farofa	g	50	-	-
	ou polenta / massas	g	100	-	-
VI	Sobremesa: fruta	porção	01	-	01
	ou doces de frutas em pasta ou em tablete	g	50	-	50
	ou doce de frutas em compota	g	80	-	80
	ou gelatina	g	100	-	100

OBS:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.
- Como na dieta normal, o paciente terá a opção de sopa, se preferir.

ANEXO II - 11

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

DIETA HIPERPROTEICA

Considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- Para o desjejum e lanche, utilizar 250mL de leite puro ou com achocolatado ou farináceos, com ou sem açúcar, mais 1 fatia de queijo.
- Considerar o porcionamento de carnes no almoço e no jantar uma vez e meia (1,5) a porção da dieta normal. Alternar com porção de carne normal acrescida de 1 ovo.


DIETA HIPERCALÓRICA

Considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- No desjejum e na ceia servir duas porções de pão ou quitanda ou substituto.
- No almoço e no jantar servir arroz, feijão e guarnição uma porção e meia (1,5) em relação à dieta normal.

DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALÓRICA

Considerar para o cálculo do custo das refeições a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Normal, com as seguintes observações:

- No desjejum e na ceia servir duas porções de pão ou quitanda, 250 ml de leite puro ou com achocolatado ou com farináceos, mais uma fatia de queijo.
- No almoço e jantar servir uma porção e meia (1,5) de carne ou 1 porção de carne mais um ovo (3 vezes/semana), além de uma porção e meia de arroz, feijão e guarnição. 

ANEXO II - 12
PACIENTES ADULTOS
DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA
PEQUENAS REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES				DESJEJUM	LANCHE	CEIA
P DE CRDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE			
I	Café	ml	50	50	-	
II	Leite puro ou com achocolatado ou farináceos (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250	
	ou coalhada /iogurte	ml	250	250	250	
	ou chá (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250	
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250	
III	Queijo fresco	g	30	30		
IV	ou pão/torrada	g	100	50	100	
	ou biscoito/bolachas	g	100	50	100	
	ou quitanda (bolo, rosca, peta...)	porção	02	01	02	
	ou canjica ou arroz doce ou mingau	porção	-	01	02	
V	Fruta	porção	01	01		
VI	Margarina/manteiga	g	15	10	15	

OBS:

- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição/aceitação do paciente.

ANEXO II – 13

PACIENTES ADULTOS

DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	
			JANTAR	
I	Entrada: Vegetais A, B, e/ ou C em saladas	g	150	
II	Arroz	g	300	
III	Feijão	g	150	
IV	Carnes: bovina s/ osso, c/ osso	g	180	
			270	
	ou aves: s/ osso, c/ osso (perno, coxa, sobrecoxa)	g	180	
			270	
	ou peixes: filé	g	180	
	postas		270	
	ou fígado	g	180	
	ou pernil	g	180	
	ou ovos (opção)	un	03	
	V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	150
		ou farofa	g	80
ou macarrão/polenta/massas		g	150	
VI	Sobremesas: fruta	porção	01	
	ou doce em pasta ou tablete	g	50	
	ou doce em compota	g	80	
	ou gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	g	100	

OBS:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B.
- Quando a preparação proteica for fígado/peixe/carne suína deverão ser servidos como opção carne moída, ovo ou omelete.
- Quando a preparação proteica for servida com arroz, oferecer ovo como complemento.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

ANEXO II – 14

DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA

Nº ORDEM	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UN	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	Café (com ou sem açúcar)	mL	50	-	50	-
II	Leite integral ou desnatado puro com ou sem açúcar	mL	250	-	250	250
	ou coado	mL	250	-	250	250
	ou leite com achocolatado	mL	250	-	250	250
	ou chá	mL	250	-	250	250
III	Farináceos pré-cozidos ou não	%	03 a 10	-	03 a 10	03 a 10
IV	Suco de frutas natural com ou sem açúcar	mL	250	250	250	250
	ou fruta: purê , vitamina	Porção/mL	01/250	250	01/250	01/250

OBS:

- Os volumes das preparações e percentuais de farináceos poderão ser alterados conforme prescrição dietética.
- No desjejum e na ceia são fornecidos mingaus. A merenda pode variar com vitamina de frutas e leite com farinhas pré cozidas. Na colação as preparações devem variar com sucos e vitaminas. O almoço e o jantar terão a sopa normal (para dieta líquida-pastosa) ou liquidificada (para dieta líquida).
- Os valores destas refeições não podem ser diferentes dos valores das preparações estabelecidas na lista das refeições extras.

B

[Handwritten signature]

ANEXO II - 15

DIETA LÍQUIDA E LÍQUIDA PASTOSA

GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO
			JANTAR
I	Sopa com:	ml	400
	Carne	g	100
	e vegetal B verde	g	70
	e vegetal B amarelo	g	70
	e vegetal C	g	50
	e cereal (cru) ou macarrão (cru)	g	20
II	Sobremesa:		
	Gelatina comum ou dietética	g	100
	ou pudim/flan/pavê/manjar comum ou dietético	g	100
	ou fruta (em purê ou creme)	porção	100
	ou compota de fruta (liquidificada)	g	100
	ou sorvete comum ou dietético ou manjar ou flan	g	100

OBS:

- O volume final "padrão" das grandes refeições será de 500 mL (sopa – 400 mL e sobremesa – 100 mL), podendo variar conforme a prescrição dietética.
- Diariamente deverão ser preparadas sopas em três (03) opções: normal, hipossódica e obstipante, para o almoço e para o jantar, conforme a demanda (baseada no mapa de dietas dos pacientes internados).
- Garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição.

ANEXO II – 16

DIETA LÍQUIDA RESTRITA

ITEM	PREPARAÇÕES	ALMOÇO JANTAR	DESJEJUM
			COLAÇÃO LANCHE CEIA
I	Soupo de legumes com ou sem carne	200 ml	-
II	Chás	-	200 ml
	Ou sucos de frutas coados	-	200 ml
	Ou água de coco	-	200 ml
	Ou gelatina dietética	-	200 ml

OBS:

- Usar adoçante natural à base de Stévia ou Sucralose.
- Os volumes e horários poderão variar segundo prescrição dietética

ANEXO II – 17

SERVIDORES (COLABORADORES) PEQUENAS REFEIÇÕES

N. DE OFICINA	6. PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE	CEIA
	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA		
I	Café (com açúcar ou adoçante)	ml	50	50	50
II	Leite puro ou achocolatado (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250
	ou chá (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250
	ou suco natural de frutas (com ou sem açúcar)	ml	250	250	250
III	Pão (sal, doce, integral)/torrada	g	50	50	50
	ou quitandas diversas	porção	01	01	01
	ou biscoito (sal, doce, integral)	g	50	50	50
	ou canica ou arroz doce ou preparações a base de farináceos	g		250	250
IV	Manteiga	g	10	10	10
V	Doce	porção	01	01	

OBS:

- O achocolatado em pó deverá ser disponibilizado à parte.
- O chá pode ser preferencialmente servido através de sachês e água quente para preparo pelo comensal.
- Os colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, após avaliação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.
- Sempre que a sobremesa for um doce, ter frutas como alternativa de sobremesa para os colaboradores com restrição alimentar de açúcar.

ANEXO II – 18

SERVIDORES (COLABORADORES)

GRANDES REFEIÇÕES

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO
			JANTAR
Nº DE	ALIMENTO E / OU PREPARAÇÃO	UN	QUANTIDADE PREPARADA
ORIGEM			
I	Entrada: vegetais A, B, e / ou C - saladas	g	100
	Arroz/ Arroz integral	g	200
III	Feijão	g	100
	Garnes: bovina: s/ osso, c/ osso	g	120
I			210
	ou aves: s/osso, c/ osso (peito, coxa, sobrecoxa)	g	120
I			210
	ou peixes: file	g	120
I	ou posta		210
	ou fígado ou pernil	g	120
I	ou ovos (opcão)	un	02
	ou proteína texturizada de soja	g	80
I	Garnições: vegetais A, B, e / ou C	g	100
	ou farofa	g	50
	ou polenta / macarrão / massas	g	100
VI	Sobremesas: fruta	porção	01
	ou doce em tablete ou em pasta	g	50
	flan/pudim/sorvete/outras sobremesas		100
VII	Café com açúcar ou adoçante	mL	50



OBS:

- Quando a entrada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de vegetal A e/ou B. Oferecer à parte molhos para salada e limão em fatias ou gomos.
- Quando a preparação proteica for fígado/peixe/carne de porco ou frango - o ovo, omelete, preparação simples à base de carne vermelha ou proteína texturizada de soja deverão ser servidos como opção.
- Quando a preparação proteica for carne vermelha a opção será ovo, omelete, proteína texturizada de soja ou carnes brancas (frango, suína ou peixe). Quando a preparação proteica for servida com arroz, oferecer ovo como complemento.
- Será oferecido arroz integral como opção para o arroz.
- Os colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, após avaliação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a Contratante.

ANEXO II – 19

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS
FÓRMULAS LÁCTEAS/MINGAUS DIVERSOS

Nº DE ORDEM	ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
I	Leite integral UHT	ml	220
II	Farináceos	%	03 a 10
III	Açúcar/adoçante	%/g	05/q.s.

SUCOS

Nº DE ORDEM	ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
I	Suco de frutas natural/polpa garrafa	ml	250
II	Açúcar/adoçante	%/g	05 %/q.s.

OBS:

- A manipulação das fórmulas lácteas, não lácteas e mingaus é de obrigação da contratada, assim como aquisição e reposição de todos os insumos, utensílios e materiais necessários para higienização/sanitização e esterilização.

ANEXO II - 20

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS
CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES

CARNES	TIPO DE CORTE	FREQUÊNCIA
		MENSAL
1 Aves	coxa, sobrecoxa e peito de frango	16
2 Peixes	Filetê ou pastas	4
3 Fígado	Bovino	2
4 Porco	Pernil ou costela	4
5 Boi	Alcatra, patinho, lagarto, cx. duro, cx. mole, contra-filetê, acém, paloma e carne de sol	Para complementar a frequência mensal

OBS:

- Outros tipos de carnes poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos dos propostos.
- Outras preparações protéicas: lasanha, escondidinho, etc.



ANEXO II – 21

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

VARIAÇÃO: OUTROS ALIMENTOS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
01	Saladas	- de vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas com leguminosas.
02	Sopas	- de vegetais, massas, cereais, leguminosas, carne. - consomes e canja
03	Massas e Arroz	- massas (com ou sem queijo) talharim, espaguete simples, risoto, de forno, à La grega.
04	Guarnições	- vegetais A, B ou C: purê, suflê, creme com ou sem molho. - farinhas: farofa, polenta e tortas.
05	Molhos	- a campanha, azeite, molho de tomate, molho de maionese, molho de alho, molho de leite e outros.
06	Ovos	- para enriquecimento ou complementação de preparação; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições.
07	Feijão	- carioca, preto, manteiga, mulatinho, fradinho e de outras variedades.
08	Sobremesas	- frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas em saladas. - doces de frutas, compotas, de leite e outros em pasta. - flan, manjar, mousse, pudim, sorvete.
09	Sucos	- de polpa congelada ou da fruta fresca - de sucos industrializados contendo a polpa da fruta sem adição de açúcar, diluídos em percentuais adequados.
10	Condimentos	- no preparo das grandes refeições serão utilizados os seguintes condimentos: - sal refinado, iodado (com baixo grau de umidade) - alho e massa de tomate - cebola - tomate - vinagre de vinho ou suco de limão - pimentão, salsa, cebolinha e outros. - óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva para cocção ou tempero. - carnes salgadas para tempero de feijão

OBS: Apresentar e cumprir rigorosamente fichas técnicas de preparações mantendo padrão de qualidade.

ANEXO II – 22

PORCIONAMENTO DE FRUTAS

FRUTAS	PORÇÃO
Abacate	120g
Abacaxi	150g
Ameixa fresca	150g
Caqui	150g
Banana - maçã/prata/nanica	Unidade Média 120 g
Goiaba	150g
Kiwi	120g
Laranja	Unidade Média (200g)
Limão	Unidade
Maçã	Unidade Média (150g)
Manga	150g
Manga	150g
Manga	150g
Manga	150g
Melancia	350g (com casca)
Melancia	200g (sem casca)
Melão	250g (com casca)
Mexerica	150g
Morango	100g
Nectarina	150g
Pera	150g
Uva	150g

OBS:

- As frutas deverão ser servidas conforme safra.
- Frutas como ameixa, kiwi, morango, nectarina, uva ou outras com preços mais elevados e/ou fora de safra, serão servidas como OUTRAS REFEIÇÕES OU ALIMENTOS – Anexo I, na lista para pacientes, conforme prescrição dietética.

ANEXO II – 23

PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES DE LANCHES

PREPARAÇÕES	PORÇÕES
Afetz doce, canjica, coalhada, mingaus	250g
Bolos diversos sem cobertura	100g
Bolos diversos com recheio e/ou cobertura, Recambole	120g
Broa	80g
Empadinha de queijo	120g
Mané pelado	180g
Nogue Gaúcho	120g
Pão de queijo/ biscoito de queijo	150g
Pão de mel	80g
Peta (biscoito de polvilho)	50g
Pão de mel	150g
Quebrador, Biscoito de Polvilho, Bolachas de Nata, Biscoito 5 pratos	80g
Quibe	150g
Rocambole	100g
Receitas diversas	100g
Salgados (esfiha, coxinha, torta pizza, etc.)	120g
Sanduíches	120g
Torta salgada	150g

ANEXO III

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS A SEREM PROVIDENCIADOS PELA TERCEIRIZADA

QUANTITATIVO DE EQUIPAMENTOS A SEREM INSTALADOS NO HDT:	
EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
Freezer de gelo	1
Freezer de leite	1
Freezer de polpas	1
Geladeira copa interna	1
Geladeira copa externa	1
Geladeira lactário	1
Armário com 3 portas de aço	3
Armário com 3 portas de aço copa externa	1
Carrinho esqueleto inox com 3 prateleiras	5
Carrinho esqueleto inox com 2 prateleiras	1
Carrinho inox fechado com 3 prateleiras	2
Forno elétrico de 20 l	1
Forno microondas 28 l	1
Prateleira de polietileno	4
Prateleira de aço 4 bandejas	3
Liquidificador semi-industrial	1
Liquidificador industrial cap. 3 l	1
Liquidificador doméstico	4
Espremedor de frutas	1
Coqueteira elétrica 40 l	1
Balança filizola max 15 kg min 100g	1
Balança digital de precisão cap 3 kg	1
Copo de liquidificador doméstico	1
Escada de alumínio 3 degraus	1
Escada de alumínio 6 degraus	1
Filtro para água aqualar mod. ap 230	3
Enceradeira industrial	1
Equipamento de informática completo	1
Armário vestiário com 16 compartimentos	3
Aparelho de ar condicionado p/ lactário	1
Aparelho de ar condicionado p/ sala adm.	1
Aparelho de ar condicionado p/ refeitório	1
Estrutura inox 1,5m x 2,0m x 0,55m com 5 prateleiras	1

QUANTITATIVO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA O HDT:	
ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Caixa branca - marfinito com tampa mod 1012	40
Caixa branca - marfinito com tampa mod 1020	1
Caixa branca marfinito com tampa mod 1014	2
Caixa de plástico sem tampa	2
Bandeja plástica bege	240
Coleção de alumínio hotel 4,5 l	4
Caldeirão hotel plus - 50 l	2
Caldeirão hotel plus - 30 l	1
Caldeirão hotel plus - 10 l	3
Bule de alumínio - 20 l	1
Bule de alumínio - 10 l	1
Frigideira nº 24	2
Assadeira retangular 40x20	3
Cacilda de alumínio nº 20	4
Forma para banho maria 90x30x15	1
Peneira plástica poly - 16 cm	4
Peneira de aro inox - 40 cm	1
Platos de plástico- porta matimento	15
Tábua de polietileno	4
Faca	4
Mamadeira de 240 ml	40
Mamadeira elástica - 90 ml	20
Jarra plástica de 2 l	20
Jarra medidora 0,5 l	2
Jarra inox c/ tampa	4
Escumador de frutas	1
Tesoura inox	1
Tesoura comum	2
Pedra de amolar	1
Balizador plástico de 500 ml	6
Abridor de latas	4
Fritadeira de inox	2
Manteigueira de inox	20
Açúcar de inox	20
Concha inox para feijão	3
Coleção de alumínio nº 9	3
Concha de alumínio nº 12	2
Coleção inox para arroz	3
Espátula	2
Escumadeira de alumínio nº 09	2
Escumadeira de alumínio nº 12	2
Coleção de polietileno para mingau	2
Pegador de salada inox	12
Pegador de pão	3
Faca de cabo branco 10 pol.	2
Faca de cabo branco 6 pol.	2
Faca de serra para pão	3
Balizador de sorvete	3

Contratos HDT/HAA/15


Garfo de mesa	360
Garfo de sobremesa	360
Colher de mesa	360
Colher de sobremesa	360
Faca de mesa	360
Faca de sobremesa	360
Cremeira redonda	360
Cafeteira on the rock	360
Xícara de porcelana para café	30
Prato para xícara de café	30
Caneca de porcelana	360
Prato porcelana mesa raso	360
Prato porcelana sobremesa	360
Chimbalha de feijoadá	250
Garrafa térmica de 12 l	16
Garrafa térmica de 6 com torneirinha	16
Garrafa térmica de 3 l	8
Garrafa térmica de 1 l	20
Garrafa térmica de 0,5l	50
Saladeira buffet alta	3
Saladeira buffet baixa	3
Tábua acrílica de cristal	3
Rechaud de 11 l completo	8
Saladeira	6
Porta papel toalha	6
Massalira piaçava	2
Rodo de alumínio 60 cm	4
Prato alumínio	2
Porta fibra uso geral	1
Lixeira c/ pedal 5 l	3
Lixeira c/ pedal 50 lt	16
Bandejas térmicas compactas	30
Bandejas térmicas compactas para pediatria	20
Garrafas para sal, azeite e vinagre	16

QUANTIDADE DE ENXOVAL PARA REFEITÓRIO - HDT:

Toalhas de mesa	200
Óculos descartáveis	300
Saia do buffet	2

Handwritten signature in blue ink.



ANEXO IV

EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PARA A TERCEIRIZADA PELO HDT:

DESCRIÇÃO	PATRIMÔNIO
Mesas de polipropileno modelo Parati retangular 1,20 x 0,72 – Marfinito – 20 unidades (cor bege)	
Cadeiras de polipropileno modelo Manacá sem braço –Marfinito – 80 unidades (cor bege)	
Bebidore Mastertite tipo garrafas com duas torneiras – 01 unidade	Nº 315.417.161 / 005.41249
Coletor de copos descartáveis para reciclagem – 01 unidade (refeitório)	
Estante de metal (refeitório) – 02 unidades	
Divisória (refeitório) – 01 unidade	
Mesa de fórmica verde sem gavetas – 02 unidades (cozinha dietética e enfermeiro)	Nº 12.38 e 12.34
Mesa para escritório de fórmica c/ 03 gavetas – 01 unidade (sala administrativa)	Nº 00539.786
Mesa para escritório de fórmica c/ 03 gavetas – 01 unidade	Nº 315.468.385
Mesa de escritório em metal com tampo de fórmica – 01 unidade	Sem placa de patrimônio
Mesa de fórmica para computador – 01 unidade	Nº 315.468.380
Coifa inox - 01 unidade (área de higienização)	C/ placa de tombamento
Coifa inox - 01 unidade (áreas para dietas líquidas)	Nº A-40-3045
Armário de fórmica c/ 2portas c/ vidro – 02 unidades (área de manuseio do lactário)	01 un. Nº 315.468.325 01 un. s/ placa de tombamento
Alcova Baumer Modelo Speedy SF 33876 – 01 unidade (lactário – área de manuseio)	(estragada)
Refrigerador duplex CCE 440 litros - 01 unidade (refeitório)	Nº 315.458.930 (substituído por um refrigerador novo)
Panela de polipropileno branco ISO monobloco 14x100x120 Marfinito – 03 unidades	
Fogão industrial c/ 04 queimadores - Villenox -01 unidade	
Freezer horizontal Electrolux H 590 cap. 477 litros – 01 unidade	Nº série 006.002-19 (substituído por um freezer novo)
Balcão térmico inox modulo tipo pista fria c/ 04 gastronorms (800x700x850 mm) – 01 unidade (copa)	Sem uso
Balcão térmico inox modulo tipo pista quente com 06 gastronorms – 01 unidade (copa)	Sem uso
Balcão térmico inox módulo tipo pista quente com 14 gastronorms – 01 unidade (copa)	Sem uso
Armário de aço tipo vestíbul. com seis divisórias – 01 unidade	Nº 7.2.111
Carrinho de apoio estrutura tubular tipo plataforma – 03 unidades	2 para hot-box e 1 para descarte do lixo

Contratos HDT/HAA/ISG

ANEXO V

TABELA DE PREÇOS OUTRAS REFEIÇÕES

ITEM	REFEIÇÕES / ALIMENTOS	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
1	Abacate	Kg	R\$ 13,00
2	Abacaxi	Kg	R\$ 12,00
3	Achocolatado em pó dietético	kg	R\$ 20,00
4	Achocolatado em pó	kg	R\$ 18,00
5	Açaí Polpa congelada	100g	R\$ 2,50
6	Açúcar cristal	kg	R\$ 8,00
7	Adoçante dietético pó	sachet	R\$ 0,50
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	frasco	R\$ 6,00
9	Água de coco 200ml	und	R\$ 2,50
10	Água Mineral Garrafa 20 litros	Und	R\$ 17,50
11	Água Mineral Garrafa 1,5 litros	Und	R\$ 3,60
12	Água Mineral Garrafa 0,5 litros	Und	R\$ 1,50
13	Ameixa	Kg	R\$ 9,00
14	Ameixa seca	Kg	R\$ 65,00
15	Azeite de oliva	Litro	R\$ 13,00
16	Arroz Preparado	Kg	R\$ 8,00
17	Banana	Kg	R\$ 18,00
18	Biscoitos diversos	Kg	R\$ 15,00
19	Bebidas à base de soja	Litro	R\$ 9,70
20	Bolo dietético	Kg	R\$ 40,00
21	Café Preto Preparado	Litro	R\$ 8,00
22	Caldo	Litro	R\$ 15,00
23	Canjica	Litro	R\$ 8,00
24	Caqui	Kg	R\$ 20,00
25	Carne de aves preparada	Kg	R\$ 30,00
26	Carne de pescado preparada	kg	R\$ 42,00
27	Carne de bovino preparada	kg	R\$ 38,00
28	Chá preparado	Litro	R\$ 6,00
29	Coalhada integral ou desnatada	Litro	R\$ 16,50
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro	R\$ 16,00
31	Crema de Frutas	Litro	R\$ 16,00
32	Doces à base de leite (pudim, mousse)	Kg	R\$ 20,00
33	Doce de leite em pasta	Kg	R\$ 20,00
34	Doce de fruta em pasta	kg	R\$ 22,00
35	Doce de fruta em calda	kg	R\$ 28,00
36	Doce dietético	kg	R\$ 22,50
37	Escaldado Preparado	Kg	R\$ 40,00
38	Farináceos	Kg	R\$ 24,00
39	Farinha de mandioca	Kg	R\$ 5,00

40	Farofa	Kg	R\$	25,00
41	Feijão Preparado	Kg	R\$	20,00
42	Fórmula Láctea	Litro	R\$	30,00
43	Gelatina de Frutas	Litro	R\$	9,00
44	Gelatina Diet	Litro	R\$	14,00
45	Geléia de Frutas	Kg	R\$	35,00
46	Geléia de Frutas Diet	Kg	R\$	45,00
47	Gele Mineral	Kg	R\$	4,40
48	Goiaba	Kg	R\$	16,00
49	Iogurte Diet (até 200g)	Und	R\$	2,80
50	Iogurte de polpa de frutas (até 200g)	Und	R\$	1,50
51	Laranja	Kg	R\$	4,50
52	Leite desnatado	Litro	R\$	4,80
53	Leite Acheolado	Litro	R\$	6,00
54	Leite com Café	Litro	R\$	8,10
55	Leite com 98% menos lactose	Litro	R\$	7,90
56	Leite Integral UHT	Litro	R\$	5,00
57	Leite condensado (ata 200g)	Und	R\$	6,00
58	Leite fermentado (80ml)	Und	R\$	2,00
59	Leite integral em ca (400g)	Und	R\$	4,00
60	Limão Taiti	Kg	R\$	5,00
61	Macarrão Preparado	Kg	R\$	22,00
62	Maçã	Kg	R\$	15,00
63	Mamão	Kg	R\$	3,00
64	Mexirica	Kg	R\$	10,00
65	Melancia	Kg	R\$	7,00
66	Melão	Kg	R\$	8,00
67	Manga	Kg	R\$	12,00
68	Mingau diversos com Leite integral	Litro	R\$	16,00
69	Mingau com leite desnatado	Litro	R\$	16,00
70	Mingau defactosado	Litro	R\$	20,00
71	Milk Shake	Litro	R\$	16,00
72	Morango	Kg	R\$	14,00
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro	R\$	6,00
74	Ovos preparados	Und	R\$	1,50
75	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und	R\$	4,00
76	Pães diversos com manteiga	Kg	R\$	15,00
77	Pera	Kg	R\$	18,00
78	Pêssego	Kg	R\$	24,00
79	Picolé	Und	R\$	3,00
80	Polpa de frutas	Kg	R\$	14,00
81	Presunto	Kg	R\$	24,00
82	Queijo tipo Mussarela	Kg	R\$	38,00
83	Queijo tipo fresseal	Kg	R\$	40,00
84	Queijo tipo petit suisse	Kg	R\$	40,00

85	Queijo tipo ricota	Kg	R\$	40,00
86	Quitandas	Kg	R\$	50,00
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und	R\$	6,00
88	Sal iodado	Kg	R\$	4,00
89	Salada de frutas	Kg	R\$	8,00
90	Sanduíches	Kg	R\$	7,00
91	Sopa de vegetais	Litro	R\$	18,00
92	Sorvete	Litro	R\$	26,00
93	Suco de Frutas	Litro	R\$	8,00
94	Tapioca (120g)	Und	R\$	5,00
95	Uva (fruta)	Kg	R\$	15,00
96	Vegetais preparados	Kg	R\$	20,00
97	Vitamina de frutas delactesada	Litro	R\$	18,00
98	Vitamina de frutas	Litro	R\$	14,00

